



IL MOLINO DI GRACE

El nombre de la vinícola deriva de un histórico molino de viento del siglo 19 situado a un lado de la bodega y los viñedos de la propiedad de Il Molino di Grace existen desde hace 350 años. Cuando Frank Grace compró los terrenos en 1995, la vinícola no existía y la uva se vendía a los productores locales. Utilizando el lugar de un granero en ruinas, Grace, junto con el gerente de la bodega Gerald Himmer diseñaron y construyeron la bodega. La vinícola abrió sus puertas en 1999 y el día de hoy todos los vinos son producidos y embotellados usando materiales orgánicos y prácticas sustentables tanto en la viña como en la bodega.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Veinte días de maceración en temperatura controlada de veintiocho a treinta grados centígrados. 11 meses entre barrica de roble de Slavonia y Francés de primero y segundo uso.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Este vino presenta un intenso rojo rubí con un aroma afrutado y especiado a frutillos rojos y pimiento blanco, en boca se presenta bien estructurado y complejo con taninos redondos y amplia permanencia en boca.

VIÑEDO

Pocos kilómetros al sur de Panzano se encuentran cerca de 44 hectáreas de viñedo propiedad del Molino di Grace. La composición del suelo es de Galestro, un tipo de arena caliza. Las viñas tienen diferentes edades: las viñas que existen desde el inicio de la actividad tienen un promedio de 25 años. Cerca del 15% de ésta viña ha sido replantada (la más joven usada para la producción de vino es de 7 años de edad). El varietal dominante es la sangiovese aunque existen pequeñas cantidades de cabernet sauvignon, merlot, syrah y canaiolo. La densidad en el viñedo más viejo es de 3,000 plantas por hectárea.

Precio: \$ 420

Paquete 3 Botellas: \$ 1,197
 (\$ 399 por Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,268
 (\$ 378 por Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 4,284
 (\$ 357 por Bot.)



FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:

Il Molino di Grace S.R.L.

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

VARIETADES DE UVA:

100% Sangiovese

PAÍS:

Italia

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Panzano in Chianti - Italia

CHIANTI Y CHIANTI CLASSICO

Seis provincias toscanas cuentan actualmente con viñedos con derecho a la amplia denominación DOCG Chianti, que designa un vino tinto con 75 a 100% de sangiovese, que puede estar mezclada con canaiolo, así como una proporción mínima de las cepas blancas trebbiano y malvasía del Chianti. Está autorizado hasta el 10% de cabernet sauvignon, merlot y otras cepas tintas. Ocho zonas tienen derecho a agregar su nombre a la denominación básica. La más extendida, Chianti Classico, y la más pequeña, Chianti Rufina, son las que más han contribuido a mejorar la imagen del Chianti. El cambio no es tan notorio como en las demás: Colli Sensi, Colli Fiorentini, Montalbano, Colli Aretini, Colli Pisanie, Chianti Montespertoli.

Ahora se percibe como un gran logro el paso del Chianti Classico de DOC a DOCG en 1984. Gracias a un creciente control de la producción y del rendimiento, el volumen bajo de 380 000 hl/ha en 1983 a 270 000 en 2002, y se volvió opcional el añadido de uva blanca a la mezcla (costumbre inaugurada en el siglo XIX por el barón Ricalosi para redondear la aspereza tánica de la sangiovese de esa época).

